Twenty FRESH 7

ANGEBOTS MAGAZIN

REZEPTE

Ananas-Salsa

Aprikosen Tiramisu

Gefüllte Paprikaringe

Ofenfenchel mit Tomaten und Feta

Süßkartoffel-Gurkensalat mit cremigem Miso-Dressing

WIE BESTELLE ICH?

Wir schicken 1x die Woche den aktuellen Katalog in die WhatsApp Gruppe!

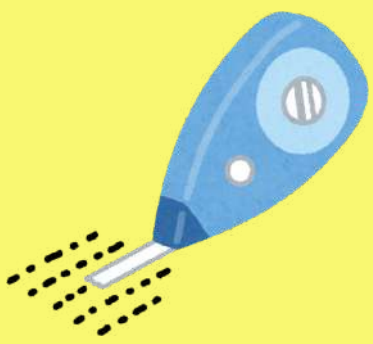
Suche dir deine Wunschartikel aus und bestelle direkt über die Gruppe, achte auf die genaue Angabe der gewünschten Artikel (z.B trocken oder frisch und die genaue Einheit) - Abholung erfolgt am darauffolgenden Tag - die Zeiten & Standort findest du immer in der Gruppenbeschreibung!

BITTE BEACHTE:

Gib bei deiner Bestellung immer deinen Namen oder Spitznamen an, damit wir deine Bestellung zuordnen können!

wichtig

Wenn du deine Nachricht abgeschickt hast bitte NICHT mehr löschen oder bearbeiten!



Du möchtest etwas Nachbestellen oder deine Bestellung korrigieren?
Kein Problem - schick eine NEUE Nachricht in die Gruppe und schreibe vor deinem Namen NACHBESTELLUNG oder KORREKTUR! So stellen wir sicher, dass nichts untergeht oder doppelt läuft.

BEISPIEL:

Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren
1x Bunte Kiste
16:35

Du
Max
1x Family Kiste
2er Erdbeeren

Nachbestellung für Max
1x Single Mix
16:36

HILF MIT!

Du möchtest unser Projekt unterstützen?
Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Ortschaften!
Du hast einen Stellplatz oder eine Garage die du uns einmal die Woche für ca. 2 Stunden zur Verfügung stellen könntest?
Spitze!
Schick uns eine WhatsApp an die 0176 84248438 oder 0176 72585845 und vielleicht sind wir bald schon in deiner Ortschaft!
Natürlich erhältst du im Gegenzug auch eine Wertschätzung von uns! :-)

SPECIAL OFFER

RETTE & SPARE
UNSERE WOW DEALS!

~~14,99€~~
5,90€

nicht mal 0,15€ pro Tüte!

PAPRIKA CHIPS

GANZER KARTON 40 X 20G
MHD:21.10.2025

GEFÜLLTE PAPRIKARINGE

Für 4 Portionen:

4 Paprikaschoten
3 Frühlingszwiebeln
120g Mais
200g Hüttenkäse
1 Ei
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer
1 TL Thymian, gerebelt
1 TL Oregano, gerebelt
100g Gouda
50g Cheddarkäse

1. Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2. Paprikaschoten waschen, Stielansatz kreisförmig herausschneiden und die Schoten in breite Ringe schneiden. Kerne und Trennwände entfernen und übriges Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Enden abschneiden und in feine Ringe schneiden. Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

3. Hüttenkäse und Ei verrühren. Mit Paprikapulver, Salz, Cayennepfeffer, Thymian und Oregano würzen. Gouda und Cheddar auf einer Küchenreibe fein reiben. Das klein geschnittene Gemüse mit der Hüttenkäse-Ei-Mischung und dem geriebenen Käse vermengen.

4. Paprikaringe auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der Gemüse-Käse-Mischung füllen. Für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Herausnehmen und mit feingeschnittener Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

RETTE & SPARE
UNSERE WOW DEALS!

~~3,49€~~
1,90€

1er Mix Trauben
1 x ca. 500g

~~3,49€~~
4,90€

3er Mix Trauben
3 x ca. 500g

~~2,79€~~
1,40€

Pflaumen
ca. 500g

~~4,49€~~
1,90€

1er BIO Paprika Mix
ca. 400g

~~10,47€~~
4,90€

3er BIO Paprika Mix
3 x ca. 400g

~~7,47€~~
2,90€

Saftorangen
ca. 3kg

~~1,99€~~
1,00€

1er rote Paprika
ca. 500g
mittel bis groß

1,90€

Datteltomaten
ca. 500g

~~5,97€~~
2,00€

3er rote Paprika
3 x ca. 500g
mittel bis groß

XI Ananas, Zucchini, Gurken, Paprika, Trauben & Steinobst garantiert!

16,90€
ca. **11 - 11,5** kg*

Family Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Single Mix

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!
Artikel wie z.B. Fenchel können vor Ort getauscht werden 😉

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

XL Ananas,
Granatapfel,
Trauben kernlos &
Steinobst
garantiert!

9,90€

ca. **5** kg*

Special Obst

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 90% so aussehen!

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Single Gemüse

Wir stellen euch bei jeder Verteilung eine Tauschkiste zur Verfügung, sollte dir also etwas in deiner Kiste nicht zu sagen, kannst du es vor Ort mit der Tauschkiste austauschen!

*je nach Beschaffenheit der Artikel kann das Gewicht nach oben oder nach unten abweichen!

Alle Artikel
garantiert!
1x XL Ananas
1x Nektarine
ca. 900g bis 1kg
1x Pflaumen 1kg
1x Schale Erdbeeren
Regional 500g

9,90€

Summer Mix Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu 100% so aussehen!

2x Dressing & Paprika garantiert!

Salat-Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

MHD: Mitte Juli 2025

2x Premium Spaghetti
Zucchini ca 500g
Datteltomaten 500g
2x geschälte Tomaten stückig
garantiert!

6,90€

Pasta-Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu ca. 80% so aussehen!

MHD: Pesto ende Mai 2025, rest ende des Jahres 2025!

9,90€

Red Jonaprince Apfel Kiste

14 Äpfel ca. 4,5kg

11 Artikel garantiert!

11,90€

Kids Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **90%** so aussehen!

MHD: Sour Patch April 2025/ Rest ende Juli 2025 und Aufwärts!

Gummi Mix Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **100%** so aussehen!

MHD: Ende Juli 2025 & aufwärts, nur Sour Patch April 2025, aber weiterhin lecker 😋

Bunte Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
DEINE Kiste wird zu **90%** so aussehen!

MHD: Sour Patch April 2025/ Milka ende Juni 2025; Rest ende Oktober 2025 und Aufwärts!

8 Artikel garantiert!

Knabber Kiste

Aktuelle Zusammenstellung!
Sorte nach Verfügbarkeit!

MHD: Ende August 2025 und Aufwärts!

WOHER KOMMT UNSERE WARE?

Liebe Retter,

Unsere Lebensmittel kommen direkt aus der Produktion, aus den Großhandel-Strukturen oder vom Regionalen Bauern.

In der Regel handelt es sich dabei um Artikel die nicht in den den Supermarkt kommen. Wir retten keine Ware aus “Containern“.
Vielmehr bieten wir Produkte an, die aus unterschiedlichen Gründen aussortiert wurden, wie etwa kleine Schönheitsfehler, zu krumm, zu lang, ein nicht ausreichendes Mindesthaltbarkeitsdatum oder einfache Etikettierungsfehler.

Es handelt sich jedoch um vollständig genießbare und wertvolle Lebensmittel, die der Norm nicht entsprechen, aber dennoch qualitativ hochwertig sind.

Indem ihr bei uns einkauft, tut ihr nicht nur eurem Geldbeutel etwas Gutes, sondern unterstützt auch aktiv die Umwelt. Gemeinsam vermeiden wir unnötige Verschwendung und sorgen dafür, dass diese Produkte ihren Weg auf eure Teller finden, anstatt in den Müll zu wandern.

Danke, dass ihr ein Teil dieser Bewegung seid und mit uns einen Beitrag zur Lebensmittelrettung leistet!

Mahsum & William

WE ARE FAMILY

WOW!

9,90€

Family - Süßkartoffel
ca. 6 kg

12,90€

Family - Nektarinen
ca. 6,5kg

WOW!

8,90€

Family - gelbe Paprika
ca. 8kg

6,90€

Marmelade - Aprikosen
weiche Früchte für Marmelade,
ohne Verderb! ca. 5kg

14,90€

Family - Aprikosen
10 x ca. 1kg

5,90€

Family - Rote Bete
ca. 5kg

5,90€

Family - Zucchini
ca. 5kg

APRIKOSEN TIRAMISU

Für 6 Personen:

100 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
2 EL Zucker
2 Zweige Thymian
900g reife Aprikosen, entsteint und geviertelt
2 EL Marillenlikör oder Marillenschnaps
500g Mascarpone
50g Zucker
1/2 TL gemahlene Vanille
150g Naturjoghurt
400g Schlagsahne
ca. 300 Löffelbiskuit

1. Für das Kompott den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann mit Wasser und Zitronensaft ablöschen, die Aprikosen und den Thymian hinzufügen und zugedeckt köcheln, bis die Aprikosen weich, aber dennoch bissfest sind. Jetzt den Marillenlikör unterrühren und alles abkühlen lassen.

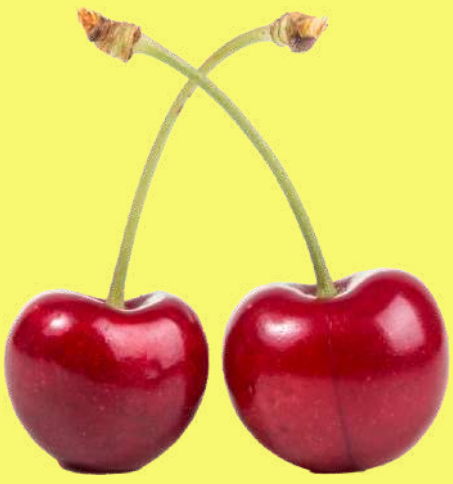
2. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Mascarpone mit Zucker und Vanille glatt rühren. Joghurt sowie 1-2 EL der Kompottflüssigkeit hinzufügen und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mischung sollte eine luftig-fluffige Konsistenz behalten.

3. Geben Sie 2-3 EL der Kompottflüssigkeit auf den Boden einer Auflaufform und legen Sie eine erste Schicht Löffelbiskuits darauf. Darauf folgt etwa 2/3 des Kompotts inklusive Flüssigkeit, gefolgt von ca. 2/3 der Mascarponecreme.

4. Legen Sie erneut eine Schicht Löffelbiskuits, die leicht mit Flüssigkeit getränkt sind, darauf und bedecken Sie alles mit der restlichen Mascarponecreme. Stellen Sie das Ganze in den Kühlschrank und lassen Sie es etwa 1-2 Stunden ziehen. Das restliche Kompott geben Sie kurz vor dem Servieren als Topping auf das Tiramisu.

Guten Appetit!

regional und frisch



3,50€
1er Süßkirschen
1 x ca. 450g

8,90€
3er Süßkirschen
3 x ca. 450g

24,90€
Family Süßkirschen
ca. 5kg

2,90€
1er rote Johannisbeeren
1 x ca. 500g

4,90€
2er rote Johannisbeeren
2 x ca. 500g

2,90€
1er Stachelbeeren
1 x ca. 500g

4,90€
2er Stachelbeeren
2 x ca. 500g

2,90€
Heidelbeeren
1 x ca. 250g

4,90€
DUO Heidelbeeren
2 x ca. 250g

Süßkartoffel-Gurkensalat mit cremigem Miso-Dressing

Für 1 Portionen:

1 kg Süßkartoffeln
2 EL Speisestärke
2 EL Olivenöl
1 Gurke
3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriander
1 EL schwarzer Sesam
2 EL Chiliöl
Für das Dressing
100 g veganer Skyr
2 EL Tahini
1 EL Sesamöl
1 EL helle Misopaste
2 EL Limettensaft
3 EL Wasser

1. Die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Diese in eine große Schüssel mit Wasser geben und eine Stunde ziehen lassen, um die Stärke zu reduzieren und eine knusprige Textur beim Backen zu erreichen.
Danach abgießen, gründlich abspülen und trocken tupfen.
Falls du keine Zeit oder Lust hast, kannst du diesen Schritt weglassen. In diesem Fall werden die Süßkartoffeln im Ofen etwas weicher und weniger knusprig.

2. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
Die Süßkartoffelwürfel mit Olivenöl und Speisestärke in einer Schüssel gut vermengen.
Die Würfel gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Würfel wenden und weitere 15 Minuten backen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig knusprig werden.

3. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, längs halbieren und das weiche Innere herauskratzen. Die Gurke in Streifen schneiden.
Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Den Koriander grob hacken. In einer Rührschüssel die Gurke mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sesam und Chiliöl gut vermischen.
Anschließend die gebackenen Süßkartoffeln vorsichtig unterheben.

4. Für das Dressing den veganen Skyr in eine Schale geben und mit Tahini, Sesamöl und Misopaste gut verrühren. Den Limettensaft hinzufügen und mit Wasser vermischen. Das Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Guten Appetit!

GREEN CHOICE

~~1,74€~~
1,30€

Fenchel DUO
2 Stück

~~2,24€~~
1,00€

Peperoni Mix
ca. 100g

~~3,79€~~
1,50€

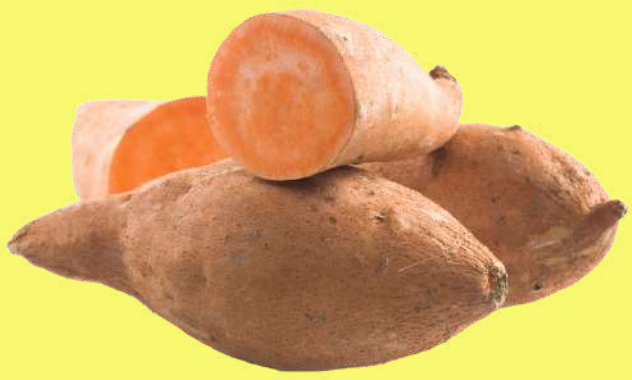
Wirsingkohl
ca. 1,5kg

1,30€

Butternut Kürbis
1 Stück

~~1,99€~~
1,50€

1er Zucchini BIO
ca. 500g



~~2,49€~~
1,90€

Süßkartoffel TRIO
ggf. enden abgeschnitten

1,00€

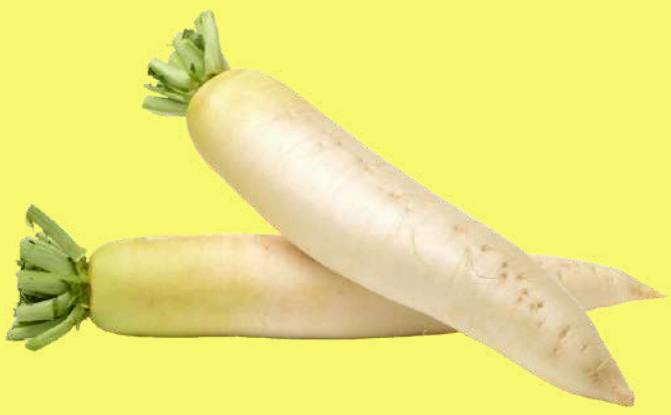
Eisbergsalat BIO
1 Stück, klein

1,30€

Mairüben
1 Bund

1,20€

Kohlrabi DUO
2 Stück



1,30€

Weiße Rettich
1 Stück

OFENFENCHEL MIT TOMATEN UND FETA

Für 1 Portionen:

4 Fenchelknollen
500g Datteltomaten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/2 Bio-Zitrone
2 Rosmarinzweige
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
150g Feta

1. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

2. Wasche das Gemüse. Entferne den Strunk der Fenchelknollen und schneide sie in dünne Streifen. Halbiere die Tomaten. Schäle Zwiebel und Knoblauch und schneide beides in feine Streifen. Schneide die Zitrone in Scheiben.

3. Mische das Gemüse in einer Auflaufform mit Rosmarin und Olivenöl und würze es mit Salz und Pfeffer.
Lege die Zitronenscheiben oben drauf und brösele den Feta darüber.

4. Backe das Gemüse, bis der Fenchel weich und die Tomaten regelrecht geschmolzen sind. Mische das Ganze ab und zu durch.

5. Serviere den Ofenfenchel mit Reis und streue optional frische Kräuter darüber.

Guten Appetit!

GREEN CHOICE

1,70€

Knoblauch Korb
ca. 250g

~~2,29€~~
1,50€

Brokkoli BIO
ca. 300g

~~2,99€~~
2,20€

Bluccoli
ca. 500g

~~3,18€~~
1,90€

Spitzkohl DUO
2 x ca. 800g - 1kg

~~3,49€~~
2,20€

Rucola
ca. 500g

1,50€

Blacky Fleischtomaten
ca. 300g

ANANAS-SALSA

Für ca. 4 Portionen:

1 frische Ananas, geschält und gewürfelt
1 rote Paprika, gewürfelt
1 rote Zwiebel, fein gehackt
1 Jalapeño, entkernt und fein gehackt
(optional für eine scharfe Note)
1 Bund frischer Koriander, gehackt
Saft von 2 Limetten
Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Die Ananas, Paprika und rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Jalapeño (falls verwendet) fein hacken und hinzufügen. Den frischen Koriander hacken und dazugeben.

2. Den Limettensaft über die vorbereiteten Zutaten gießen und alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Ananas-Salsa kann sofort serviert werden, aber für einen intensiveren Geschmack lässt man sie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen.

Für zusätzliche Süße und Farbe könnt Ihr auch eine Mango oder eine Avocado in Würfel schneiden und zur Salsa hinzufügen.

Guten Appetit!

SWEET & JUICY

~~2,39€~~
1,70€

1er Rote Trauben
ca. 500g, kernlos

~~3,99€~~
3,30€

Ananas XL
1 Stück

~~7,17€~~
4,00€

3er Rote Trauben
3x ca. 500g, kernlos

~~3,99€~~
2,50€

1er Aprikosen
1 x ca. 1kg

1,90€

Kaki DUO
2 Stück je ca. 250g, groß

~~11,97€~~
5,90€

3er Aprikosen
3 x ca. 1kg

~~2,49€~~
1,90€

Nektarinen
ca. 1kg

~~3,20€~~
1,50€

BIO Plattpfirsiche
ca. 400g

~~7,47€~~
4,90€

Nektarinen TRIO
3 x ca. 1kg

SWEET & JUICY

~~2,69€~~
1,70€

Granatapfel
groß, 1 Stück ca. 250g

1,70€

Kiwi gold Jumbo
2 Stück

2,50€

Red Jonaprince TRIO
Neue Ernte, aus dem alten Land!

2,50€

1er BIO Orangen
ca. 1kg

Um eine Avocado zu Hause reifen zu lassen, solltest du sie bei Zimmertemperatur an einem dunklen Ort lagern, z.B. in einer Papiertüte oder zusammen mit Äpfeln oder Bananen. Die Äpfel und Bananen geben das Reifegas Ethylen ab, das den Reifeprozess beschleunigt.

1,90€

Avocado DUO zu Hause Reifen
2 Stück

5,90€

3er BIO Orangen
ca. 3kg

~~3,78€~~
1,90€

1er Plattpfirsiche
ca. 1kg

~~11,34€~~
4,90€

3er Plattpfirsiche
3 x ca. 1kg

5,90€

Kernarme Wassermelone
ca. 5kg - 7kg

ERDBEEREN

REGIONAL

WOW!

~~7,58€~~
3,90€

Erdbeeren Regional
ca. 500g

~~15,16€~~
6,90€

2er Erdbeeren Regional
2 x ca. 500g

~~37,90€~~
14,90€

5er Erdbeeren Regional
5 x ca. 500g

~~75,80€~~
27,90€

10er Erdbeeren Regional
10 x ca. 500g

OBST & GEMÜSE RICHTIG WASCHEN!

So gehts:

1. 1 EL Natron in einem Liter Wasser auflösen.
2. Obst, Salat oder Gemüse in die Mischung geben und für 15-20 Minuten einweichen.
3. 0,25 l Haushaltsessig und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Die Mischung nochmals kurz einwirken lassen, bis sie aufhört zu blubbern.
4. Anschließend unter klarem Wasser abspülen.

Du wirst überrascht sein, denn manchmal bildet sich danach auf der Wasseroberfläche ein undurchsichtiger Film. Das sind die Substanzen, die du bestimmt nicht auf deinem Obst/Gemüse haben willst und die ausgeschwemmt wurden.

Tierische Freunde

FÜR TIERE

1,90€

Mystery Tierkiste
große Kiste, Salate, Rucola
ca. 800g - 1kg

9,90€

Tierkiste - Eisbergsalat
ca. **10** kg

WIR RECYCELN!

Wir nehmen alle Kartons und sonstiges Verpackungsmaterial wie Plastik oder Papierschalen, die noch in gutem Zustand sind,

mit Kusshand zurück.

Einfach bei eurer nächsten Abholung bei uns abgeben.
Vielen Dank!

REDUCE
REUSE
RECYCLE

Trockenartikel

CLEAN VIBES

~~10,49€~~
8,50€

Rosenblüten & Morgentau Omo
Waschmittel-Pods
42 Tabs (840g)

~~10,49€~~
8,50€

Marseille-Seife & Frühlingsblüten Omo
Waschmittel-Pods
42 Tabs (840g)

~~41,96€~~
29,90€

Omo Quartett
Waschmittel-Pods
Jede Sorte 1 x
4 x 42 Tabs (4 x 840g)

~~10,49€~~
8,50€

Lavendel & Eukalyptus Omo
Waschmittel-Pods
42 Tabs (840g)

~~10,49€~~
8,50€

Weiße Orchidee & Minze Omo
Waschmittel-Pods
42 Tabs (840g)

SNACK & STOCK

~~6,87€~~

5,90€

Bens TRIO
3 x 220g
MHD: Anfang August & ende Oktober 2025

1,90€

Samyang Big Bowl Ramen
Hot Chicken
105g
MHD: 20.03.2025

1,30€

Frischhaltefolie
50m

SNACK ATTACK

~~3,78€~~
1,90€

Haselnusskerne DUO
gehobelt & geröstet
2x 100g
MHD: 04.09.2025
zum backen oder für´s Müsli

~~8,97€~~
3,90€

3er Nut Perfect
Mandel-Kokos-Mango-Mix
100g
MHD: 05/2025

2,50€

Nussmix
150g
MHD: ende November 2025

~~7,47€~~
3,30€

3er Mini Feigen
3 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

~~34,86€~~
9,90€

14er Mini Feigen
14 x ca. 250g
MHD: 03.10.2025

MHD!

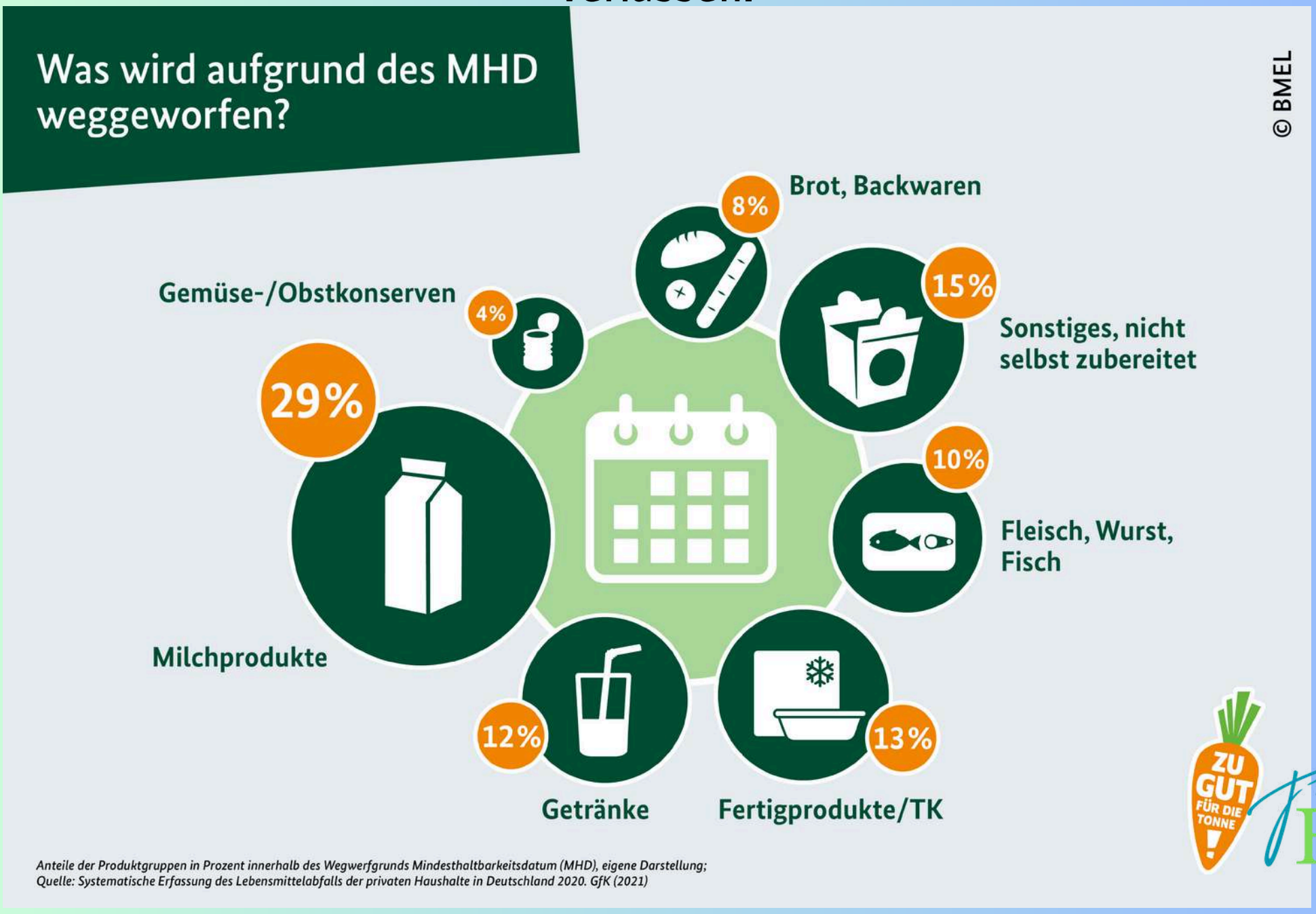
Entgegen der weit verbreiteten Annahme, das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) sei ein Verfallsdatum, dient es in Wirklichkeit als Orientierungshilfe. Es gibt an, bis zu welchem Datum ein ungeöffnetes Lebensmittel seine typischen Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behält – vorausgesetzt, es wird korrekt gelagert.

Lebensmittel mit abgelaufenem MHD sind also nicht automatisch verdorben und können fast immer noch genießbar sein. Dennoch sollten Sie vor dem Verzehr überprüfen, ob das Produkt noch in einwandfreiem Zustand ist. Verlassen Sie sich dabei auf Ihre Sinne: Lebensmittel, die ungewöhnlich riechen, schmecken oder ihre Farbe verändert haben, sollten nicht mehr verzehrt werden.

Besondere Vorsicht ist beim sogenannten Verbrauchsdatum geboten! Dieses Datum wird auf besonders leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch angegeben und lautet: „Zu verbrauchen bis…“. Nach Ablauf dieses Datums sollte das Produkt entsorgt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden.

Wird ein Artikel ordnungsgemäß gelagert, kann er oft noch Monate, in einigen Fällen sogar 1–2 Jahre nach Ablauf des MHD, genießbar sein.

Bei uns werden alle Artikel gründlich geprüft, bevor sie das Lager verlassen.



Anteile der Produktgruppen in Prozent innerhalb des Wegwerfgrunds Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), eigene Darstellung; Quelle: Systematische Erfassung des Lebensmittelabfalls der privaten Haushalte in Deutschland 2020. GfK (2021)

Candy Shop

Jetzt gibts was zu Naschen!

SWEET & SALTY

~~15,48€~~
6,90€

12er Bubble Gum
12 x 75g
MHD: 23.08.2025

~~2,58€~~
1,90€

DUO Bubble Gum
2 x 75g
MHD: 23.08.2025

~~15,48€~~
6,90€

12er Cheese Jalapeño
12 x 75g
MHD: 20.08.2025

~~2,58€~~
1,90€

DUO Cheese Jalapeño
2 x 75g
MHD: 23.08.2025

~~15,48€~~
6,90€

12er Sucuk
12 x 75g
MHD: 21.08.2025

~~2,58€~~
1,90€

DUO Sucuk
2 x 75g
MHD: 21.08.2025

SWEET & SALTY

~~33,29€~~

9,90€

Family Haribo Schlümpfe

28 x 75g

MHD: 07/2025

~~3,87€~~

2,90€

3er Haribo Schlümpfe

3 x 75g

MHD: 07/2025

~~33,29€~~

9,90€

Family Haribo S´ghetti

28 x 75g

MHD: 08/2025

~~3,87€~~

2,90€

3er Haribo S´ghetti

3 x 75g

MHD: 08/2025

SWEET & SALTY

1,90€

Vollmilch DUO
2 x 100g
MHD: Juli 2026

~~4,98€~~
1,90€

Tokimeki Crunchy Fries Duo
MHD: 05/2025

2,90€

Bonbon Mix
3 x 75g
MHD: Juni 2026
Sorte nach Verfügbarkeit!

~~4,10€~~
1,90€

Ananas Kuchen
MHD: August 2025

2,90€

Pokemon Duo
1 x 120g & 1 x 50g
MHD: 03.2025

1,90€

Jumbo Roll Haselnuss
300g
MHD: Oktober 2025

~~8,37€~~
2,90€

Sour Patch Kids Trio
3 x 87g
MHD: 04/2025

14,90€

Family Vollmilch Schokolade
21 x 100g
MHD: Juli 2026

1,50€

Wrigley's Doublemint 65,1g
MHD: 05.02.2025

SWEET & SALTY

4,90€

Zozole Mix
5 x 75g
MHD: April 2027

3,90€

3er Dinos
3 x 60g
MHD: Dezember 2025

3,90€

4er Dipple Ring'z Zwiebelringe
4 x 65g
MHD: 10.03.**2026**

19,90€

Family Dipple Ring'z Zwiebelringe
26 x 65g
MHD: 10.03.**2026**

4,90€

Sponjy Cake Trio
3 x 200g
MHD: 07.11.2025

~~7,74€~~
4,90€

Krambals XL TRIO
3 x 140g
MHD: 11.08.2025

LEMON
lager
Juicy
GRAPE
FRUIT
fresh
Blueberry
milk
shake
STRAW
BERRY
CHERRY BERRY
appl
SUMMER
cocktail

Drinks

LIQUIDS

12,90€

ROTER Apfelsaft
aus rotfleischigen Kissable Äpfeln
5l
MHD: 12.12.2025

~~14,94€~~
11,90€

Valensina Orange
6 x 1L
MHD: 14.12.2025
zzgl. 1,50€ Pfand

6,90€

Milder Apfel Direktsaft
6 x 1L
MHD: 31.07.2025

~~10,32€~~
4,90€

Big Family 4Bro Eistee Zitrone
8 x 1L
MHD: ende Juni 2025

~~10,99€~~
6,90€

Small Family 4Bro Eistee Zitrone
8 x 500ml
MHD: ende Juli 2025

~~1,29€~~
1,00€

1er 4Bro Eistee Zitrone
1 x 1L
MHD: ende Juni 2025

RETTEST DU SCHON?

Du möchtest mit uns Lebensmittel retten, weißt aber nicht wo?

Kein Problem, schick uns einfach eine WhatsApp an die 0176 84248438 (William) oder 0176 72585845 (Mahsum) mit deinem Wohnort und wir schicken dir alle Details zum Standort in deiner Nähe!

Impressum
Welk,William & Kara, Mahsum GbR
Niedernstraße 12
33602 Bielefeld